

# IKTS 35



105.839

<b>1. Informaciones generales</b>	<b>82</b>
1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio	82
1.2 Explicación de los símbolos	82
1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía	83
1.4 Protección de los derechos de autor	83
1.5 Declaración de Compatibilidad	83
<b>2. Seguridad</b>	<b>84</b>
2.1 Informaciones generales	84
2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de aparato	84-85
2.3 Explotación conforme a su diseño	85
<b>3. Transporte, embalaje y almacenaje</b>	<b>86</b>
3.1 Control de entregas	86
3.2 Embalaje	86
3.3 Almacenaje	86
<b>4. Especificaciones técnicas</b>	<b>87-88</b>
<b>5. Instalación y uso del dispositivo</b>	<b>88</b>
5.1 Modo de funcionamiento de las zonas de calentamiento por corrientes de inducción	88
5.2 Indicaciones de seguridad	89-90
5.3 Recipientes adecuados y no adecuados	90-91
5.4 Colocación y conexión del dispositivo	91-93
5.5 Modo de empleo	94-97
<b>6. Limpieza y conservación</b>	<b>97</b>
6.1 Indicaciones de seguridad	97
6.2 Limpieza	97
6.3 Indicaciones de seguridad durante la conservación	98
<b>7. Fallos posibles</b>	<b>98</b>
<b>8. Recuperación</b>	<b>99</b>

## 1. Informaciones generales

### 1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio

La presente instrucción de servicio describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía. El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo.

Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

La instrucción de servicio constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

### 1.2 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.



**¡ATENCIÓN!**

*Este símbolo significa advertencia de peligro que puede conducir a lesiones corporales. Hay que respetar absoluta y cuidadosamente las presentes indicaciones de seguridad e higiene del trabajo, y en situaciones dadas proceder con particular precaución.*



**¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!**

*Este símbolo advierte del riesgo de un choque eléctrico. El no respetar las indicaciones de seguridad puede ser motivo de lesiones corporales o de muerte.*



**¡ADVERTENCIA!**

*Con este símbolo se han marcado las indicaciones las cuales requieren especial atención para no dañar el dispositivo o provocar su mal funcionamiento o avería.*



**¡INDICACIÓN!**

*Este símbolo señala las indicaciones e informaciones fundamentales para el trabajo efectivo y sin averías del dispositivo.*



**¡ADVERTENCIA! ¡Superficie exterior caliente!**

*El símbolo indica que la superficie del aparato está caliente durante su funcionamiento. ¡Ignorar esta advertencia conlleva riesgo de quemaduras!*

### 1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la instrucción de servicio se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma.

La versión que decide es la instrucción de servicio anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio.

En caso de duda rogamos contactar con el fabricante.



#### **¡INDICACIÓN!**

***Antes de iniciar cualquier trabajo, particularmente antes de poner en marcha el dispositivo, hay que familiarizarse con el contenido de la presente instrucción de servicio. El fabricante no se hace responsable por detrimentos y daños surgidos a causa de la inobservancia de la información de la instrucción de servicio.***

La instrucción de servicio hay que conservarla directamente junto al dispositivo;

Además debe estar accesible para todas las personas que trabajan con el dispositivo.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

### 1.4 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la instrucción de servicio de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.



#### **¡INDICACIÓN!**

***Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.***

### 1.5 Declaración de Compatibilidad

El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE.

A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

## **2. Seguridad**

Esta sección contiene un compendio de información de los aspectos esenciales relacionados con la seguridad. Además, las respectivas secciones contienen indicaciones concretas (marcadas con símbolos) de seguridad que tienen como finalidad evitar cualquier riesgo de peligro.

Asimismo hay que respetar la información de los pictogramas, placas e inscripciones ubicadas en el dispositivo y velar por su legibilidad.

El cumplimiento de todas las indicaciones de seguridad garantiza una protección óptima, así como el trabajo seguro y correcto del dispositivo.

### **2.1 Informaciones generales**

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

El conocimiento del contenido de la instrucción de servicio es una de las condiciones necesarias para evitar peligros y errores, y por lo tanto permite el uso seguro y sin averías del dispositivo.

Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo.

El dispositivo se puede usar si su estado técnico no despierta dudas y permite un trabajo seguro.

### **2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de aparato**

Los datos de seguridad del trabajo atañen las disposiciones de la Unión Europea vigentes al momento de fabricar el dispositivo.

Si el dispositivo se usa en condiciones industriales, entonces durante todo el período de explotación su usuario se obliga a verificar las compatibilidades de los medios recomendados de seguridad del trabajo con el estado actual de regulación en esta materia y a respetar los nuevos reglamentos. En el caso de usar el dispositivo fuera de la Unión Europea, hay que cumplir los requisitos legales de seguridad e higiene del trabajo y las regulaciones vigentes en el sitio de aplicación del dispositivo.

A parte de las indicaciones de seguridad e higiene del trabajo que contiene la presente instrucción de servicio, también hay que respetar los reglamentos de seguridad e higiene del trabajo, así como las directrices en materia de protección del medio ambiente, vigentes y específicas para el sitio donde se usa el dispositivo.



### **¡ADVERTENCIA!**

- El aparato no está indicado para el uso de personas (incluidos niños) con alguna disfunción física, sensorial o mental, o que no tengan la suficiente experiencia y/o conocimiento, a menos que estas personas estén bajo la supervisión de un adulto responsable de su seguridad o que hubieran recibido de él indicaciones de cómo debe ser utilizado el aparato.
- Los niños deben estar bajo la supervisión de un adulto, para tener la seguridad de que no jueguen con el aparato.
- Se recomienda guardar la presente instrucción de servicio en un sitio de fácil acceso. En caso de facilitar el dispositivo a terceros, no olvide de traspasarles las instrucciones de servicio también.
- Todos los usuarios deben ajustarse a las informaciones que contiene la instrucción de servicio y respetar las indicaciones de seguridad e higiene del trabajo.
- El dispositivo sólo se podrá usar en sitios cerrados.

## **2.3 Explotación conforme a su diseño**

El dispositivo trabajará de modo correcto única y exclusivamente si es utilizado para una finalidad no distinta para la cual ha sido diseñado o fabricado.

Toda modificación en el dispositivo, su montaje y trabajos de mantenimiento, los debe realizar un servicio autorizado especializado.

El dispositivo **no** está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con un control remoto.

La **placa de inducción** ha sido fabricada **sólo** para **cocinar y calentar** productos alimenticios mediante el uso de utensilios adecuados.

**No** usar la **placa de inducción** para:

- Calentar espacios;
- Calentar ni recalentar materiales inflamables, dañinos para la salud o que lleven a un estado volátil.
- Calentar latas de conservas celladas. Las latas pueden reventar, antes se debe quitar la parte superior.



### **¡ADVERTENCIA!**

***El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.***

***No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.***

***Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.***

### 3. Transporte, embalaje y almacenaje

#### 3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expeditor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

#### 3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.



#### **¡INDICACIÓN!**

***Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reúso hay que reciclarlos.***

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

#### 3.3 Almacenaje

Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje. Si es necesario, renueve el dispositivo.

## 4. Especificaciones técnicas

### Carro servicio con placa de inducción IKTS 35

Código: 105.839

Utilización flexible como fogón adicional en espacios interiores. La solución móvil para catering, buffets o para la preparación de alimentos directamente delante del cliente.

- medidas: An 920 x P 600 x Al 940 mm
- juego de montaje, montaje sencillo
- peso: 15 kg

compuesto de:

#### ***Carro servicio/transporte***

- acero inoxidable
- 2 estantes: An 830 x P 510 mm  
capacidad de carga: 50 kg,  
altura útil: 535 mm
- 4 ruedas giratorias, 2 con frenos
- 4 parachoques, de plástico
- juego de montaje, montaje sencillo



#### ***Placa inducción***

- 2 placas con conexión independiente
- superficie de cocción: vidrio, carcasa de plástico
- pantalla digital
- temporizador digital  
(ajuste de tiempo: hasta 180 minutos)
- 6 niveles de potencia  
(500 – 2000 W / 500 – 1500 W)
- ajuste de temperatura de 10 niveles  
margen de temperatura: 60 °C – 240 °C,  
intervalos de 20 °C
- potencia nominal: 3,5 kW /230V 50/60Hz
- protección electrónica contra  
sobrecalentamientos
- medidas An 600 x P 337 x Al 70 mm



**... también utilizable por separado  
como aparato de sobremesa**



## ***Placa empotrable***

Para utilizar el estante superior como bandeja portaobjetos

- material: acero inoxidable
- medidas: an 600 x prof. 338 mm
- capacidad de carga: 50 kg

**¡Se reserva el derecho de hacer cambios!**

## **5. Instalación y uso del dispositivo**

### **5.1 Modo de funcionamiento de las zonas de calentamiento por corrientes de inducción**

En la placa de inducción la tensión eléctrica es conducida a la bobina del cable bajo el vidrio. De esta manera surgen campos magnéticos, los cuales a través del efecto físico calientan directamente la olla.

Esto significa ahorrar tiempo y energía, ya que aquí no se calienta primero, como sucede en las cocinas conveccionales, el elemento calefactor y la superficie de cocimiento de vidrio.

Otra ventaja es el corto tiempo necesario para cocer, gracias a la propiedades técnicas anteriormente mencionadas.

El flujo térmico cambia inmediatamente al ajustar las preferencias y se puede regular con gran precisión. La superficie de inducción que cocina reacciona a los cambios de colocación como lo haría una cocina de gas, ya que la energía llega enseguida a la olla sin calentar primero otros materiales.

La técnica de inducción une esta rapidez de reacción con la ventaja básica de la corriente, la cual permite la dosificación exacta del flujo térmico.

### **Otras ventajas de la cocina de inducción:**

- Dado que la placa calefactor se calienta indirectamente, a través del fondo del recipiente, la comida que hierve no se quema fuertemente y casi no hay riesgo de que el usuario sufra quemaduras significantes. El calentamiento de la superficie de cocimiento de vidrio es únicamente el efecto del recipiente caliente.
- Si se enciende el aparato sin batería de cocina encima o la batería se retira del aparato, se produce una señal acústica repetitiva y el aparato se apaga después de 30 segundos.
- El aparato reconoce una batería de cocina adecuada en la placa calefactora. Si la batería de cocina no está indicada para las cocinas de inducción, no se transmite energía. El aparato se apaga después de 30 segundos.
- Durante el trabajo del dispositivo con un recipiente vacío, el termodetector garantiza la desconexión automática.

## 5.2 Indicaciones de seguridad



**¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!**

***El aparato puede conectarse exclusivamente a un único enchufe de seguridad correctamente instalado.***

***No saque las clavijas del enchufe directamente, tire del cable.***

***El cable no debe tocar elementos calientes.***

- No permita que el cable tenga contacto con fuentes de energía ni con cantos agudos. El cable no puede colgar de la mesa ni del bar.



**¡ADVERTENCIA! ¡Superficie exterior caliente!**

***Durante el trabajo del dispositivo algunos de sus elementos se calientan. Sea cuidadoso al tocar sus superficies para evitar lesiones corporales. La placa de inducción en sí no genera calor durante el proceso de cocción. Sin embargo la temperatura del recipiente es la que calienta la superficie de cocimiento.***

- Se prohíbe usar el dispositivo si trabaja mal o está averiado, o si se ha caído al suelo.
- Se prohíbe usar accesorios y piezas de repuesto no recomendadas por el fabricante. Su uso podría provocar situaciones peligrosas para el usuario, el dispositivo sufrir daños o causar perjuicios para la salud o vida de las personas, además se pierde la garantía.
- Se prohíbe colocar el cable bajo revestimientos o alfombras y otros materiales termoaislantes. Mantenga el cable fuera de la zona de trabajo y nunca lo sumerja en agua.



**¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!**

***No inserte artículos y alambres o hilos metálicos a través de la abertura de ventilación (aire de entrada y de retorno). Existe el riesgo de un choque eléctrico.***

- No mueva la placa de inducción durante el proceso de cocción o con el recipiente caliente sobre la superficie de cocimiento.
- No utilizar el aparato para depositar objetos. No se deben depositar sobre la cocina, por ejemplo, recipientes vacíos.
- No ponga sobre la superficie de cocimiento utensilios metálicos de cocina, tapas, cuchillos u otros artículos de metal. Si se conecta el dispositivo, estos artículos podrían calentarse.
- Debe recordar que la bisutería, como anillos o relojes se pueden calentar si se encuentran cerca del área de trabajo.
- La superficie exterior de cocimiento está hecha de un vidrio resistente a cambios de temperatura. En caso de daño, incluso si es un pequeño rasguño, desconectar inmediatamente el dispositivo de la corriente y contactar con el servicio de atención al cliente.

- Durante el trabajo del dispositivo no coloque sobre la superficie de cocimiento objetos magnéticos, tales como: tarjetas de crédito, cassettes, etc.
- Para evitar sobrecalentamientos, no coloque sobre la superficie externa del dispositivo láminas de aluminio o placas de metal.
- Evite mantener cerca del dispositivo materiales inflamables, ácidos o básicos, ya que podrían acortar la duración del dispositivo y durante su conexión puede existir el riesgo de explosión.
- Las pruebas científicas han demostrado que las placa de inducción son seguras. Sin embargo, las personas que tienen marcapasos, durante el funcionamiento del dispositivo deben mantener una distancia de 60 cm de él.



**¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!**

**En caso de una instalación inapropiada, el dispositivo puede causar lesiones corporales.**

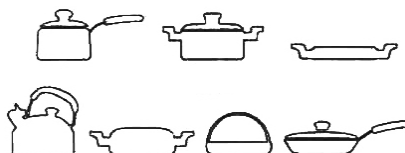
**Antes de la instalación del dispositivo compare las especificaciones de la corriente de la red local con las de la alimentación del dispositivo (ver placa de características).**

**Conecte el dispositivo única y exclusivamente cuando las especificaciones sean compatibles. ¡Cumpla las indicaciones de seguridad!**

## 5.3 Recipientes adecuados y no adecuados

### Recipientes adecuados

- acero o fundición barnizada
- hierro, acero o fundición no barnizada
- acero noble 18/0 y aluminio, siempre que esté marcado como apto para inducción (preste atención a los símbolos del recipiente).



**Para lograr un buen funcionamiento, todas las ollas y sartenes deben ser planas, fondo magnético (el imán debe sujetarlo). Para obtener mejores resultados solo se debe utilizar sartenes y ollas con un diámetro de 12 a 24 cm.**

**Por ejemplo**

**Ollas de inducción, juegos de 9 piezas**

**acero al cromo-níquel • bordes pulidos • mangos aislantes**

#### 4 ollas con tapas

2,0 litros • Ø 16 cm • altura 10,0 cm

2,7 litros • Ø 18 cm • altura 11,0 cm

5,1 litros • Ø 24 cm • altura 11,5 cm

6,1 litros • Ø 20 cm • altura 20,0 cm

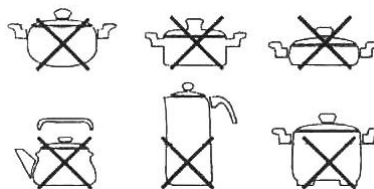
#### 1 sartén

2,8 litros • Ø 24 cm • altura 6,5 cm

**Bartscher nº art. A130.442**

## Recipientes no adecuados

- o ollas / sartenes con diámetro menor de 12 cm;
- o cerámica, vidrio;
- o acero noble, aluminio, bronce o cobre, al menos que estén marcados como aptos para cocinas de inducción;
- o recipientes con patas;
- o recipientes con fondos convexos.



### **¡ADVERTENCIA!**

**Use únicamente recipientes marcados como aptos para cocinas de inducción.**

**Si la placa de inducción sufre demasiada desviación del recipiente magnético, se puede producir una disminución de potencia. Esto puede causar que deje de funcionar el dispositivo de seguridad de sobrecalentamiento. Por ello, no debe utilizar recipientes de aluminio, bronce o no metálicos.**

## 5.4 Colocación y conexión del dispositivo

- Desempaquetar cada dispositivo y retirar el material de embalaje.
- Desempaquetar cada parte del carro de servicio y comprobar que estén todas las partes de la entrega.

## Montaje del carro de servicio

### Contenido de la entrega / descripción de las partes



2 x estantes  
(el superior con cavidad  
para la cocina de inducción  
o para la placa empotrable)



2 x armazones



2 x ruedas giratorias sin  
frenos de estacionamiento



2 x ruedas giratorias con  
frenos de estacionamiento



8 x tornillos Allen M8



8 x arandelas



8 x tuercas



4 x parachoques



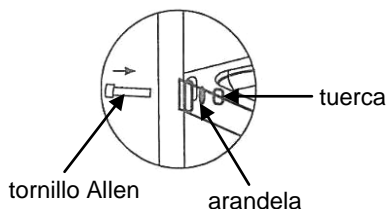
1 x llave Allen



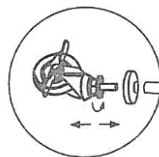
1 x llave de tuercas

1. Montar el carro de servicio.

Iniciar el montaje fijando los estantes a los armazones. Primero atornillar manualmente los estantes a los armazones con los tornillos Allen, las arandelas y las tuercas incluidas.



2. Colocar el carro de servicio sobre un lateral y enroscar las ruedas giratorias al armazón.
3. Fijar los parachoques sobre las ruedas giratorias.
4. Poner el carro de servicio de pie y prestar atención que todas las ruedas giratorias toquen el suelo.
5. Apretar fuertemente los tornillos Allen con la llave Allen. Emplear la llave de tuercas incluida como ayuda para sujetar las tuercas.
6. Se puede mover en caso de necesidad las ruedas giratorias con altura regulada con ayuda de las tuercas de protección.



## ¡INDICACIÓN!

***¡Nada más montar retirar la película de protección de la superficie contra el rayado!***



7. Colocar la placa de inducción en la cavidad del estante superior prevista para ella. Comprobar que el dispositivo esté correctamente metido.
8. Utilizar el estante inferior del carro de servicio para guardar los utensilios de cocina.
9. Bloquear las ruedas giratorias con ayuda de los frenos de estacionamiento.



10. Si desea utilizar dos estantes del carro servicio, debe meter la placa empotrable incluida en la entrega en la abertura del estante superior prevista para ello. Tenga cuidado de asentar correctamente la placa empotrable.
11. Coloque los utensilios de cocina deseados en los estantes del carro servicio.
12. Asegure las ruedas con ayuda de los frenos.

## Ubicación

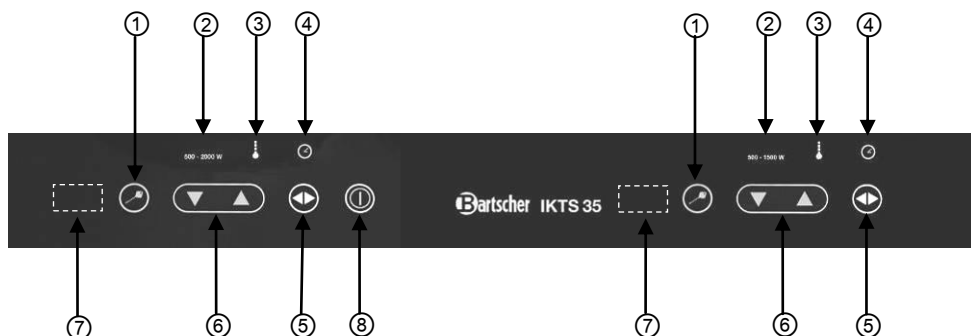
- No colocar el dispositivo cerca de hogueras, estufas eléctricas, estufas y otras fuentes de calor.
- No bloquear ni tapar la ranura de ventilación que sirve para dejar entrar y salir el aire del dispositivo. Se puede producir un sobrecalentamiento del dispositivo.
- Mantener una distancia mínima de 5 - 10 cm con paredes y otros objetos inflamables.
- No colocar la placa de inducción cerca de dispositivos y objetos sensibles a los campos magnéticos (p.ej.: radios, televisores, etc.).
- Si desea utilizar la placa de inducción por separado, como dispositivo de sobremesa, colóquela sobre una superficie plana segura que aguante el peso del dispositivo y no sea sensible al calor.
- No colocar **nunca** el dispositivo sobre una superficie inflamable (como p.ej.: el tablero de la mesa, la alfombra, etc.).

## Enchufado

- La toma de corriente del circuito debe estar protegida para una corriente mínima de 16A. Enchufar solo directamente a una toma de corriente de pared; no se puede emplear distribuidores ni tomas de corriente múltiples.
- Colocar el dispositivo de tal modo que garantice el acceso a la clavija, para poder desenchufar rápidamente el dispositivo en caso de necesidad.

## 5.5 Modo de empleo (para ambas placas)

### Panel de control



- ① Botones de bloqueo
- ② Lámparas de control para ajuste de potencia **500 - 2000 W / 500 - 1500 W**
- ③ Lámparas de control para ajuste de temperatura
- ④ Lámparas de control para ajuste de tiempo
- ⑤ Botones de selección : para ajuste de potencia, temperatura o tiempo
- ⑥ Botones de selección : de reducción o aumento de potencia, temperatura o tiempo
- ⑦ Indicadores digitales
- ⑧ Botón **ON / OFF** ①

### Encendido del dispositivo

- Meter la clavija en un enchufe individual con toma de tierra. Se oirá una señal acústica.
- Apretar el botón **ON / OFF** ①.  
Parpadearán las lámparas de control de potencia y temperatura en la placa en cuestión. El dispositivo se encuentra ahora en modo de espera.
- Colocar los utensilios apropiados con la comida para cocinar centralmente sobre la placa seleccionada.



### **¡ADVERTENCIA!**

**No colocar nunca un utensilio vacío sobre la placa.**


**El calentamiento de una olla o una sartén vacía activará la protección contra el sobrecalentamiento, se encenderá la señal acústica y el dispositivo se apagará.**

**En el indicador digital aparece el comunicado de error “E2”:**

**En tal caso retirar el utensilio de la placa, dejar enfriar el dispositivo unos minutos.**

**Después el dispositivo funcionará sin ningún problema.**

### **Ajuste de potencia**

- Apretar el botón .

La potencia configurada de **1500 W** (placa izquierda) o **1000 W** (placa derecha) aparecerá en la pantalla digital, a la izquierda junto al botón de bloqueo para la placa correspondiente, y el dispositivo se encenderá.

Con ayuda de los botones de selección  o  se puede cambiar en cualquier momento la configuración en el margen **500 – 2000 W** o **500 – 1500 W**. La potencia seleccionada aparecerá en la pantalla digital junto a la placa correspondiente.

### **Ajuste de potencia**

#### **placa izquierda (500 - 2000 W)**

**500 W sincronizado**  
**800 W sincronizado**  
**1200 W**  
**1500 W**  
**1800 W**  
**2000 W**

#### **placa derecha (500 - 1500 W)**


**(500 W sincronizado)**  
**(800 W sincronizado)**  
**(1000 W)**  
**(1200 W)**  
**(1300 W)**  
**(1500 W)**



### **¡INDICACIÓN!**

**Los datos arriba mencionados pueden diferir, dependen del tipo de utensilio de cocina.**

### **Ajuste de temperatura**

Si no puede trabajar con un margen de potencia dado, se puede cambiar con ayuda del botón  en el modo de temperatura.

Aparecerá la temperatura preconfigurada **“240 °C”** (para ambas placas) y el dispositivo se encenderá.

(Niveles de temperatura: **60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 y 240 °C**)

Con ayuda de los botones de selección ▼ o ▲ se puede cambiar en cualquier momento la configuración en el margen **60 – 240 °C** en intervalos cada 20°C. La temperatura seleccionada es mostrada en el indicador digital.

El dispositivo calienta la comida y la mantiene después constantemente a la temperatura configurada. La potencia es regulada automáticamente.



## ¡INDICACIÓN!

***Si el dispositivo fue encendido sin un utensilio, o el utensilio fue retirado del dispositivo encendido, se volverá a oír la señal acústica, en el indicador digital aparecerá el comunicado de error “E0” y el dispositivo se apagará después de 30 segundos aprox.***

## Ajuste de tiempo

Para configurar el tiempo de cocción apretar el botón ◀▶ hasta que la lámpara de control para ajuste de tiempo ⌚ se encienda.

En el indicador digital aparecerá la cifra “0” y la lámpara de control para ajuste de tiempo ⌚ se encenderá.

Con ayuda de los botones de selección ▼ o ▲ se puede seleccionar ahora el tiempo de funcionamiento de 1-5 minutos, y después en **intervalos de 5 minutos** (hasta un máximo de 180 minutos). La cuenta atrás se realizará en intervalos de un minuto, saltando el indicador digital después de unos segundos a la indicación anterior.

Después de transcurrir el tiempo, se oirá la señal acústica y el dispositivo pasará automáticamente al modo de espera.



## ¡INDICACIÓN!

***Cuando está en funcionamiento se puede cambiar el tiempo en cualquier momento con ayuda de los botones de selección ▼ o ▲. Gracias a la función de memoria en el dispositivo, el ajuste del grado de potencia o el grado de temperatura permanece sin cambios.***

## Botones de bloqueo 🔒

El dispositivo está equipado con dos botones de bloqueo 🔒 (para la placa correspondiente). Después de seleccionar el modo operativo se puede apretar estos botones (potencia o temperatura) para bloquear la función. Las lámparas de control sobre estos botones se encienden e indican que en este momento no se puede encender otros botones.

Para quitar el bloqueo hay que volver a apretar el botón de bloqueo durante 2 segundos hasta que la lámpara de control se vuelva a apagar.

Ahora se puede volver a encender todos los botones.

- Puede introducir en todo momento **cualquier cambio**. El dispositivo funcionará a partir de ahora con los últimos datos o configuraciones introducidos.
- Tenga cuidado de que el fondo de los utensilios de cocina no raye la superficie de las placas, aunque el rayado de la superficie no influye en las propiedades funcionales.



### **¡INDICACIÓN!**

*Si cuando está en funcionamiento quiere apagar una placa, apriete el botón ▼ de la placa correspondiente hasta que todos los ajustes se pongan a "0" y las lámparas de control de los márgenes de potencia y temperatura parpadeen.*

*La placa correspondiente se encuentra en modo de espera.*

*Para apagar todo el dispositivo apriete el botón ON/OFF ①.*

- ¡Después de terminar de cocinar o calentar, saque la clavija de la toma de corriente (no deje el utensilio)!

## **6. Limpieza y conservación**

### **6.1 Indicaciones de seguridad**

- Antes de limpiar el dispositivo o iniciar trabajos de reparación, hay que desconectar el dispositivo de la fuente de alimentación (saque la clavija del enchufe) y espere hasta que esté frío.
- Se prohíbe usar detergentes cáusticos y evite que el agua penetre el dispositivo.
- Para evitar choques eléctricos, **nunca** sumerja el dispositivo, el cable o la clavija en agua u otro líquido.



### **¡ADVERTENCIA!**

*El dispositivo no está diseñado para ser enjuagado directamente bajo un chorro de agua. Por lo tanto se prohíbe usar chorros de agua bajo presión para limpiar el dispositivo.*

### **6.2 Limpieza**

- Limpiar el dispositivo regularmente.
- Para facilitar la limpieza de la placa de inducción hay que sacarla de la cavidad en el carro de servicio.
- Lavar la superficie de cocción y la carcasa de la placa de inducción con un paño suave y húmedo y un producto de limpieza suave no abrasivo.
- Retirar la suciedad y el polvo de los orificios de ventilación en la pared posterior del dispositivo, eventualmente limpiarlos (p.ej. con un pincel o un ventilador).
- No utilizar **nunca** para limpiar productos que contengan gasolina ni diluyentes para no dañar la superficie del dispositivo.
- Limpiar el carro servicio y la placa empotrable con un paño húmedo y suave y un producto de limpieza no abrasivo.
- Emplear solo un paño suave y no utilizar **nunca** ningún tipo de productos de limpieza ásperos que puedan rayar la superficie.
- Después de limpiarlo hay que utilizar un paño suave y seco para secar y pulir la superficie.

## 6.3 Indicaciones de seguridad durante la conservación

- Cada cierto tiempo se debe comprobar que el cable de red no se encuentre dañado. No utilizar el aparato si el cable está dañado. Si el cable se encuentra estropeado, debe ser cambiado por el servicio técnico o por un electricista cualificado, para eliminar todo tipo de riesgo.
- En caso de daños o fallas rogamos contactar con una tienda especializada o nuestro servicio. Debe prestarse atención a las indicaciones relacionadas con la búsqueda de defectos del punto 7.
- Los trabajos de conservación y reparación los pueden realizar únicamente personas cualificadas autorizadas, empleando accesorios y partes de repuesto genuinas.  
**NUNCA intente reparar el dispositivo por su propia cuenta.**

## 7. Fallos posibles

Comunicado de error	Causa	Solución
<b>E0</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En la placa no hay ningún utensilio o el utensilio no es el apropiado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colocar el utensilio apropiado para cocinar en la placa.</li> </ul>
<b>E1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El dispositivo está demasiado caliente (a causa de p.ej. una ranura de ventilación obstruida).</li> <li>• Partes dañadas (p.ej. el transistor)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpiar la ranura de ventilación. Dejar enfriar el dispositivo unos minutos, después el dispositivo volverá a estar listo para trabajar. Si después de enfriarse el comunicado sigue en el indicador, contactar con el vendedor.</li> <li>• Contactar con el vendedor.</li> </ul>
<b>E2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ha encendido el sobrecalentamiento, el dispositivo se apaga.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirar el utensilio de la placa. Dejar enfriar el dispositivo unos minutos. Después el dispositivo volverá a estar listo para trabajar.</li> </ul>
<b>E3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Breve sobretensión.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenchufar el dispositivo de la toma de corriente (¡sacar la clavija!). Dejar enfriar el dispositivo unos minutos, después el dispositivo volverá a estar listo para trabajar.</li> </ul>

## 8. Recuperación

### Dispositivos antiguos

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.



#### **¡ATENCIÓN!**

***Para evitar eventuales abusos, y sus riesgos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.***



#### **¡INDICACIÓN!**



***Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.***

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
D-33154 Salzkotten  
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120